

AJDOVA JUHA

Sestavine:

- 100 g ajdove kaše
- 2 korenčka
- 1 čebula
- 1 strok česna
- vejico peteršilja
- timijan
- sol
- poper
- 1 žlica olivnega olja
- 1 liter vode

Za podmet:

- 1 žlica kisle smetane
- 1 mala žlica moke
- 0,5 dl vode



Postopek

Ajdovo kašo operemo, odcedimo in damo v lonec, ter kuhamo 20 minut. Med tem v drugi posodi na olivnem olju, posteklenimo seseklano čebulo, dodamo narezan korenček in stremo česen. Ko česen zadiši prilijemo vodo in ajdovo kašo. Dodamo nasekljan peteršilj, timijan, sol in poper ter pustimo, da vre 10 minut. Na koncu po želji dodamo podmet narejen iz kisle smetane in moke.

Damo na krožnik, posujemo sesekljan peteršilj (po želji) in prepražene kruhove kocke.

AJDOVI ŽGANCI



Sestavine:

- 500 g ajdove moke
- 700 ml vode
- Sol
- par žlic olja
- 4 žlice ocvirkov v masti

Postopek:

Pri žgancih je nujno, da izberemo višji lonec. Vanj vlijemo 7 dl vode, ki jo zavremo in solimo. V krop na hitro vsujemo vso moko. Zmanjšamo ogenj, da voda le rahlo vre, in kuhamo 20 minut ali pol ure. Z ročajem kuhavnice naredimo luknjo na sredino moke, saj se bo tako ta enakomerno skuhalo.

Po približno pol ure kuhanja, krop odlijemo, a vode ne zavržemo – potrebovali jo bomo malo kasneje.

Ajdove žgance dobro premešamo s kuhavnico, da se zdrobijo kar precej na drobno, za drobljenje si lahko pomagamo tudi z vilicami.

Ko so ajdovi žganci dobro zdrobljeni, dodamo vroče olje in jih premešamo, naložimo v skledo ali manjše skledice in ponudimo zraven različnih enolončnic, bele kave, navadnega in kislega mleka, kmečke pojedine, različnih omak, kislem zelju, repi idr.

Kdor pa obožuje ocvirke, jih zabeli z ocvirki tako; v kozici stopimo ocvirke in jih segrejemo, ko se zapenijo, jih z žlico nanesimo po vrhu ajdovih žgancev.

AJDOVA KAŠA Z ZELENJAVO

Sestavine za ajdovo kašo z zelenjavo

- 160 g ajdove kaše
- voda ali zelenjavna jušna osnova
- 2 žlici olivnega olja
- 1 čebula, nasekljana
- 2 stroka česna, sesekljana
- 2 korenčka, narezana na kocke
- 1 rdeča paprika, narezana na kocke
- 1 zelena paprika, narezana na kocke
- sol
- poper
- 1 žlička suhega origana
- 1 žlička suhega timijana
- 60 g sveže naribanega parmezana, po želji



Postopek

Ajdo dobro operemo in speremo pod tekočo vodo. V posodi zavremo približno pol litra vode in jo malo posolimo. Dodamo ajdo, zmanjšamo ogenj, pokrijemo in kuhamo približno 15-20 minut, dokler ajda ni mehka in vsa tekočina absorbirana. Nato umaknemo s štedilnika in pustimo počivati pokrito, približno 5 minut.

Medtem ko se ajda kuha, v večji ponvi segrejemo oljčno olje na srednjem ognju. Dodamo sesekljano čebulo in česen ter kuhamo, dokler se ne zmehčata, približno 3-4 minute.

Dodamo narezane korenčke, rdečo papriko in zeleno papriko ter kuhamo še približno 5-7 minut, dokler se zelenjava nekoliko ne zmehča.

Kuhano ajdovo kašo dodamo k zelenjavi v ponvi. Dobro premešamo in dušimo še nekaj minut, da se okusi lepo povežejo.

Začinimo s soljo, poprom, origanom in timijanom ter dobro premešamo.

Po želji posujemo z naribanim parmezanom.

Ajdovo kašo z zelenjavo lahko postrežemo na več različnih načinov in jo prilagodimo svojim željam: kot glavna jed, kot priloga k mesu, s svežo solato, z jogurtom ali kislo smetano, z kuhanim jajcem, z oreščki.

AJDOVI ŠTRUKLJI

Sestavine:

Testo:

- 500 g ajdove moke
- 100 g bele moke
- 6 dl slane vrele vode

Nadev:

- 30 dag mletih orehov
- 1 jajce
- 50 g stopljenega masla
- 150 ml vrelega mleka
- 100 g sladkorja

Zabela:

- maslo in drobtine po potrebi



Postopek:

Ajdovo moko poparimo s slano vodo in pustimo, da se ohladi. Vmešamo belo moko in ko je testo dobro zgneteno, ga razvaljamo, na približno pol centimetra. Nato naredimo nadev tako, da mlete orehe poparimo z vročim mlekom, pomešamo in dodamo maslo in jajce, ki smo ga penasto umešali s sladkorjem. Če je nadev preveč tekoč, dodamo drobtine po potrebi.

Razvaljano testo namažemo s surovim maslom. Tesno zvijemo v mokrem in z drobtinami potresenem prtiču ali pomaščeni aluminijasti foliji, damo v vrelo slano vodo in kuhamo na srednji temperaturi 20 minut. Preden ga narežemo na rezine, ga malo ohladimo.

Zabelimo ga z maslom in drobtinami.

AJDOVE PALAČINKE S SKUTO



Sestavine:

- 1/3 lončka ajdove moke
- 1/3 lončka navadne moke
- 1 jajce
- 2 lončka mleka
- olivno olje
- sol
- sladkor
- maslo za peko

Nadev:

- 250 g skute
- 1 žlica sladkorja
- vanilin sladkor
- limonina lupinica
- rum

Lahko pa uporabimo tudi sveže sadje, po želji med

Postopek:

Obe moki presejemo v skledo, dodamo jajce in mleko ter dobro stepemo. Pustimo stati 30 minut, ter pred peko še enkrat dobro premešamo. Pripravimo ponev za peko palačink, z zajemalko zlivamo maso na naoljeno ponev, tako, da jo razlijemo po vsej površini. Na vsaki strani pečemo do rjave barve (cca 2 min).

V ločeni posodi zmešamo skuto s sladkorjem in vanilin sladkorjem.

Na vsako palačinko razporedimo enakomerno količino skutnega nadeva, zavijemo ali prepognemo in tople postrežemo.

Po želji lahko dodamo še sadje ali premažemo z medom.

Ajdove palačinke s skuto so hitro pripravljene, pregrešno dobre in zdrave. Zagotovo bodo navdušile vse ljubitelje tradicionalnih okusov.